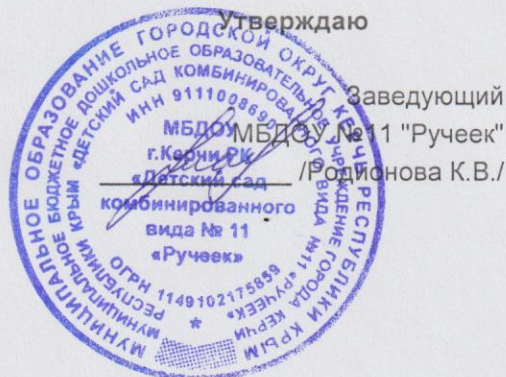


МЕНЮ

27 февраля 2026 г.

Сад 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	180	4,65	8,19	18,22	165,67	0,48
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,65	3,03	15,07	103,20	0,58
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	65	3,32	4,71	21,66	142,29	0,00
Итого			425	11,62	15,93	54,95	411,16	1,06
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	178	2,59	0,86	36,31	165,97	7,13
Итого			178	2,59	0,86	36,31	165,97	7,13
Обед								
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	7,03	7,42	9,12	131,66	4,82
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	70	14,84	6,14	9,65	153,38	0,55
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	70	0,91	3,79	5,21	58,80	2,23
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	152	0,77	0,15	15,15	65,79	3,06
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,47	0,20	16,21	76,51	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	41	2,70	0,36	17,28	83,15	0,00
Итого			565	28,72	18,06	72,62	569,29	10,66
Полдник уплотненный								
2012	215	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	85	7,95	14,50	1,55	168,66	0,12
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	21	0,17	0,02	0,35	2,70	1,04
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	14,19	57,02	0,22
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,64	0,13	10,81	51,01	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	102	0,51	0,10	10,10	43,86	2,04
Итого			410	10,28	14,75	37,00	323,25	3,42
Всего				53,21	49,60	200,88	1 469,67	22,27

Повар _____

Сагоцкая Н.А.